**Please Read and Save this Use and Care Book.**

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn both the Bake/Broil knob and the Toast/Timer knob to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance while in operation.
- Extreme caution must be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not store any materials, other than the manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic and the like.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS.

**This product is for household use only.**

**GROUNDED PLUG**

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

**TAMPER-RESISTANT SCREW**

**Warning: this appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. to reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.**

**ELECTRICAL CORD**

a) A short power cord (or detachable power cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
b) Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
c) If a long detachable power cord or extension cord is used,
 1) The marked electrical rating of the detachable power cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power supply is damaged, it should be replaced by qualified personnel.

**HOW TO USE**

This product is for household use only.



## CAUTION

**THIS OVEN GETS HOT. WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN MITTS OR POT HOLDERS WHEN TOUCHING ANY OUTER OR INNER SURFACE OF THE OVEN.**

**Caution: Do not leave oven unattended when in operation. Food ignition may occur. If this happens, unplug unit but DO NOT open door. To reduce the risk of fire, keep oven interior completely clean and free of food residues, oil, grease and any other combustible materials.**
**Caution: A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable materials including curtains, draperies, walls and the like when in operation or after, when still hot. Do not place any of the following materials in the oven, on top of the oven, or in contact with the oven sides or bottom surfaces: paper, cardboard, plastic or the like.**

**GETTING STARTED**

- Remove all packing material and any stickers.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING.
- Select a location where this unit is to be used, allowing enough space from back of the unit and the wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.
- Plug unit into electrical outlet.

**HELPFUL INFORMATION ABOUT YOUR OVEN**

- This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.
- During first few minutes of use you may notice smoke and a slight odor. This is normal and should cause no concern.
- There is a 2 minute delay allowed between selecting functions and setting temperature and time. If not done within this time the oven goes into sleep mode and selections must be made again. Press any button to wake unit up.
- Once the selected temperature has been reached both the time and temperature can be changed at anytime during the cooking.
- The oven is preset for temperature and time for medium toast (4 setting). Use this for your first cycle then adjust lighter or darker to suite your taste.
- **What is convection?** Convection uses an internal fan that provides continuous circulation of hot air around the cooking food; the food is more evenly cooked and in some cases, is cooked faster.

**SLIDE RACK POSITIONS**

There are 2 possible positions for the slide racks. There is an upper (Broil only) and a lower slot.

**USING YOUR OVEN**

1. To switch between °F to °C, when selecting temperatures, press and hold the two TEMP buttons at the same time for 3 seconds.
2. To see preset temp after selecting a function: press the TEMPERATURE (▲) or (▼). To change temp press (▲) or (▼) (TEMPERATURE) button.

**Note:**
- Tap button for temperature to change in 5 degree increments
- Press and hold to change faster.
- The minimum temperature is 150 °F.
- The maximum temperature is 450 °F.

3. To see preset time: press the TIMER (▲) or (▼). To change time press (▲) or (▼) (TIMER) button.

**Note:**
- Tap button up or down for time to change in 1 minute increments
- Press and hold to change faster
- The minimum time is 1 minute
- The maximum time is 2 hours

4. To cook longer than 2 hours, select STAY ON by pressing (▼) (TIMER) button passed (0) until the digital display shows the STAY ON symbol displayed on the right-hand side of the digital display.
5. Press the START/STOP button to start cooking. The oven starts pre-heating and the display will blink until the selected temperature is reached. The oven will beep 3 times.
6. To see the TIME or TEMP while cooking, press (▲) or (▼) or (TEMP) buttons
7. At end of cooking cycle oven turns off and there are 2 beeps.
8. If using STAY ON turn the oven OFF when the cooking cycle is completed.
9. Time and temperature can be changed throughout the cooking phase.
10. End the cooking cycle at any time by pressing the START/STOP button.

**Note:** Keep oven unplugged when not in use.
**Note:** Allow at least 1.5" (3.81 cm) between top of food and top heating elements in the oven.

**BAKE FUNCTION**
**Preset temperature:** 350°F
**Preset Time:** 30 minutes
**Recommended Rack position:** lower slot
This function is ideal for baking casseroles, fresh or frozen pies and roasting meats and poultry.
1. Place rack in lower slot.
2. Turn Function Selector Knob to BAKE.
3. Once indicator light blinks, YOU HAVE 2 MINUTES TO PROCEED.
4. Preset temperature flashes on digital display. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE) button.
5. To see or change time press (▲) or (▼) (TIMER) button.
6. Press START/STOP button to begin cooking.
7. Oven begins preheating; the display will blink until the selected temperature is reached; the oven will beep 3 times, and then the timer will begin.
8. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

**CONVECTION FUNCTION**
This function uses an internal fan to distribute the heat evenly. Follow the BAKE instructions above, but turn Function selector knob to CONVECTION BAKE at Step 2.
**Note:** Some foods will bake faster than expected; watch cooking time.

**BROIL FUNCTION**
**Preset temperature:** 450˚ F
**Preset Time:** 20 minutes
**Recommended Rack position:** upper slot
1. Turn Function Selector Knob to BROIL.
2. The digital display shows the preset temperature 450˚ F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE).
3. To change time press (▲) or (▼) (TIMER) button.
4. Place food on broil rack inserted into bake/broil pan. Insert into oven in upper rack slot.
5. Allow at least 1.5" (3.81 cm) between top of food and top heating elements.
6. Close oven door.
7. Press START/STOP button to begin cooking.
8. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.
**Note:** In Broil mode, only the upper heating elements will turn on.

**TOASTING BREAD AND BAGELS**
**Preset :** 4 – Medium Shade
**Recommended Rack position:** lower slot
The oven is preset for temperature and time for medium toast (4 setting). It is recommended to use this for your first cycle, then adjust lighter or darker to your preference.
**Note:** The BAGEL function toasts the cut side and gently warms the outside. In BAGEL mode, only the upper heating elements will be active. Place bagels cut-side facing up.
1. Preheating is not necessary.
2. Place slices of bread or bagel halves (cut side up) on slide rack.
3. Close oven door.
4. Turn Function Selector Knob to TOAST or BAGEL button.
5. The indicator light blinks and the digital display shows "4".
6. To change the shade level press (▲) or (▼) (TEMPERATURE / TOAST) buttons.
7. Press START/STOP button to begin toasting.
8. At end of toasting cycle the appliance beeps and the oven turns off.
**Tip for multiple toasting cycles:** For best results when making consecutive batches of toast, allow a short cool-down period between toasting cycles.

**REHEAT FUNCTION**
**Preset temperature:** 325˚ F
1. Turn Function Selector Knob to REHEAT.
2. The digital display shows the preset temperature 325˚ F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE).
3. To change time press (▲) or (▼) (TIMER) button.
4. Close oven door.
5. Press START/STOP button to begin cooking.
6. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

**KEEP-WARM FUNCTION**
**Preset temperature:** 175˚ F
Use the Keep-Warm function to keep foods warm for a period of time after cooking is completed.
1. Turn Function Selector Knob to KEEP WARM.
2. The digital display shows the preset temperature 175˚ F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE).
3. To change time press (▲) or (▼) (TIMER) button.
4. Close oven door.
5. Press START/STOP button to begin cooking.
6. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

**ROTISSERIE FUNCTION**
**Setting food on the rotisserie rack**
1. Insert pointed end of the rotisserie spit through one of the forks with pointed ends of the fork facing towards the center of the spit. Slide the fork towards the square end of the spit. Tighten the wing nut.
2. Insert spit through center of food until the fork is securely embedded in food.
3. Slide second fork onto pointed end of spit with pointed ends facing the food. Continue until forks are securely embedded into the food. Tighten the wing nut.
4. Check that the food is centered on spit by placing pointed end of spit into the drive socket on the right-hand side of the oven wall. Rest the square end of the spit in the support on the left-hand side of the oven wall.
5. **Important:** Insert bake pan, lined with foil, to the lowest rack position, to catch drippings below the rotisserie spit.

**USING THE ROTISSERIE FUNCTION**
1. Turn the Cooking Function control knob to ROTISSERIE.
2. Set the Temperature control to the desired cooking temperature
3. When roasting is complete, remove the rotisserie spit by placing the hooks of the rotisserie handle under the grooves of either side of the spit. Lift the left side first by lifting upwards. Then pull the right end of the spit of the drive socket. Carefully remove the roast from the oven.
4. Open the wing nuts and remove the skewers, and remove the meat from the spit.
**NOTE:** Always use extreme care when removing the rotisserie spit or the slide rack/drip tray from the oven. Always use the rotisserie handle with oven gloves.
**Note:** In Rotisserie mode, only the upper heating elements will be active.

**ROTISSERIE COOKING GUIDE**

| FOOD | MAXIMUM WEIGHT TO BE COOKED | COOKING TEMPERATURE | APPROXIMATE COOKING TIME | INTERNAL TEMPERATURE |
|---|---|---|---|---|
| Chicken | 3½ lbs. | 350˚ F | 1½ hours | 180˚ F |
| Eye Round Roast | 3 to 5 lbs. | 325˚ F | 1½ to 2 hours | 160˚ F |
| Round Roast | 3 to 5 lbs. | 325˚F | 1½ to 2 hours | 160˚F for medium |
| Pork Loin with or without bone | 2½ to 4 lbs. | 325˚F | 1½ to 2 hours | 160˚F |
| Baby Back Spare Ribs | 2 to 3 lbs. | 325˚F | 1½ to 2 hours | 160˚F |

**Quick tips for rotisserie cooking:**
- Recommended MAXIMUM size of foods cooked on the rotisserie: 3½ lb chicken, 4 lb roast.
- Use kitchen twine to truss chicken wings and legs to the chicken.
- Tying roasts such as beef and pork at 1 ½-inch intervals and wrapping the twine around the length gives a neat compact shape to roasts done on the rotisserie.
- Begin with a cold oven.
- Once spit is in place check that food is centered by letting the rotisserie make one full turn before cooking begins.

**NEED HELP?**

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

**Two-Year Limited Warranty**
**(Applies only in the United States and Canada)**
**What does it cover?**
- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

**For how long?**
- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

**What will we do to help you?**
- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

**How do you get service?**
- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

**What does your warranty not cover?**
- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

**How does state law relate to this warranty?**
- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

**Por favor lea y conserve este manual de instrucciones.**

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe dañado, o que presente un problema de funcionamiento. Acuda al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- Tome extrema precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, ajuste ambos el control selector de la función de hornear/asar y de la función de tostar/reloj automático a la posición de apagado (0) y luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Use este aparato solamente con el fin previsto.
- Tome extrema precaución al retirar la bandeja o al desechar la grasa caliente.
- No use almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas podrían desprenderse y entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en el riesgo de una descarga eléctrica.
- A fin de evitar el riesgo de incendio o descarga eléctrica, nunca introduzca alimentos demasiado grandes, utensilios ni envolturas de metal adentro del horno.
- Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras se encuentra funcionando o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes. No coloque nada sobre el aparato mientras éste se encuentre funcionando.
- Se debe ejercer extrema precaución al usar recipientes que no sean ni de metal ni de vidrio.
- Cuando este aparato esté en uso, no lo utilice para almacenar ningún material, aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No introduzca los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales semejantes.
- A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no cubra la bandeja de residuos como ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

**Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.**

**ENCHUFE DE TIERRA**

Como medida de seguridad, este producto cuenta con un enchufe de tierra que tiene tres contactos. No trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión inapropiada del conductor de tierra puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica. Si tiene alguna duda, consulte con un electricista calificado para asegurarse de que el tomacorriente sea uno de tierra.

**TORNILLO DE SEGURIDAD**

**Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar que se pueda retirar la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de descarga eléctrica, por favor no trate de retirar la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo solamente por personal de servicio autorizado.**

**CABLE ELÉCTRICO**

a) El producto debe ser proporcionado con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que se pueden utilizar si se toma el cuidado debido.
c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,
 1) El regimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del regimen nominal del aparato.
 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra, y
 3) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cable de alimentación se ha dañado, debe ser sustituido por personal calificado.

**COMO USAR**

Este producto es para uso doméstico solamente.



## PRECAUCIÓN

**ESTE HORNO SE CALIENTA CUANDO ESTÁ EN USO. SIEMPRE USE AGARRADERAS O GUANTES DE COCINA CUANDO TOQUE TODA SUPERFICIE INTERNA O EXTERNA DEL HORNO.**

**Precaución: Nunca deje el horno desatendido mientras esté funcionando. Esto prodria ocasionar un incendio mientras se cocinan los alimentos. Si esto ocurriera, desenchufe el horno pero NO abra la puerta. Para reducir el riesgo de incendio, mantenga el interior del horno completamente limpio y libre de aceite, grasa, residuos de alimentos o de cualquier otro material combustible.**
**Precaución: Existe el riesgo de incendio si el horno permanece cubierto mientras esté funcionando o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes, mientras funciona o si esté caliente. No introduzca los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, envolturas plásticas o materiales similares.**

**PRIMEROS PASOS**
- Retire todo material de empaque y cualquier etiqueta adhesiva.
- Lave todas las piezas removibles según se indica en las instrucciones de la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA.
- Escoja un lugar apropiado para el aparato. Asegúrese de que haya suficiente espacio entre la parte de atrás del horno y la pared para evitar que la distribución de calor cause daño a los gabinetes o mostradores.
- Enchufe el aparato a un tomacorriente.

**INFORMACIÓN ÚTIL ACERCA DE SU HORNO**
- Este horno se calienta cuando está funcionando. Asegúrese de usar siempre guantes de cocina o agarraderas de ollas al tocar toda superficie interior o exterior.
- El aparato podría emitir humo y un ligero olor durante los primeros minutos de uso. Esto es normal y no debe ser motivo de preocupación.
- El aparato permite un retraso de 2 minutos para seleccionar las funciones y ajustar la temperatura y el tiempo de cocción, de lo contrario, el horno se mantiene en modo pausado y uno debe hacer las selecciones de nuevo. Presione cualquier botón para activar el horno otra vez.
- Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, tanto el tiempo como la temperatura pueden ser ajustados en cualquier momento durante el ciclo de cocción.
- El horno viene programado con tiempo y temperatura para un grado de tostado de término medio (nivel 4). Utilice este nivel para el primer ciclo de tostado y luego ajuste el tostado al gusto.
- **¿Qué es convección?** El sistema por convección utiliza un ventilador interno qu proporciona aire caliente circulando continuamente en torno a los alimentos; lo cual hace que los alimentos se cocinen más uniforme y en ciertos casos, más rápido.

**POSICIONES PARA LAS PARRILLAS CORREDIZAS**
Su horno cuenta con dos posiciones para las parrillas corredizas. Cuenta con una ranura superior (use solamente para asar) y una ranura inferior.

**COMO USAR SU HORNO**
1. Para cambiar la temperatura de °F a °C, cuando esté seleccionado la temperatura, presione y sostenga al mismo tiempo los dos botones de temperatura (TEMPERATURE) por 3 segundos.
2. Para verificar la temperatura programada después de seleccionar una función, presione el botón (▲) o (▼) de temperatura (TEMPERATURE). Para cambiar la temperatura, presione el botón (▲) o (▼) de temperatura (TEMPERATURE).

**Nota:**
- Presione ligeramente el botón (▲) o (▼) para cambiar la temperatura en incrementos de 5 grados.
- Presione y sostenga el botón para cambiar la temperatura rápidamente.
- La temperatura mínima es de 150 °F.
- La temperatura máxima es de 450 °F.

3. Para verificar el tiempo programado, presione el botón (▲) o (▼) del minutero (TIMER). Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón (▲) o (▼) del minutero (TIMER).

**Nota:**
- Presione el botón (▲) o (▼) para cambiar el tiempo en incrementos de 1 minuto.
- Presione y sostenga el botón para cambiar el tiempo rápidamente.
- El tiempo mínimo es de 1 minuto.
- El tiempo maximo es de 2 horas.

4. Para cocinar los alimentos por más de 2 horas, seleccione la función de funcionamiento continuo (STAY ON), presionando el botón (▼) pasado del hasta que la pantalla digital muestre el símbolo de funcionamiento continuo en el lado derecho de la pantalla.
5. Presione el botón de encendido/apagado para empezar a cocinar. El horno comienza a precalentarse y la pantalla digital parpadea hasta que el horno alcance la temperatura seleccionada. El horno emitirá 3 sonidos.
6. Para verificar el tiempo o la temperatura durante el ciclo de cocción, presione los botones del reloj minutero (▲) o (▼) o presione los botones de temperatura.
7. Una vez que termine el ciclo de cocción, el horno emite 2 sonidos y se apaga.
8. Si ha estado usando la función de funcionamiento continuo (STAY ON), apague el horno.
9. Si desea cambiar el tiempo y la temperatura, lo puede hacer en cualquier momento durante el ciclo de cocción.
10. Para parar el ciclo de cocción simplemente persione el botón de encendido/apagado (START/STOP).

**Nota:** Mantenga el horno desenchufado cuando no este en uso.
**Nota:** Asegúrese de que haya por lo menos 1.5" (3.81 cm) entre la superficie de los alimentos y los elementos de calor superiores.

**FUNCIÓN PARA HORNEAR**
**Temperatura programada:** 350˚F
**Tiempo programado:** 30 minutos
**Posición recomendada para la parrilla:** ranura inferior
Esta función es ideal para cocinar cacerolas, pasteles frescos o congelados, y para asar carnes o aves.
1. Coloque la parrilla en la ranura inferior.
2. Gire el control selector de la función de cocción a la posición de hornear (BAKE).
3. La luz indicadora parpadea y USTED TIENE 2 SEGUNDOS PARA PROCEDER.
4. La temperatura programada aparece en la pantalla digital. Para cambiar la temperatura, presione el botón (▲) o (▼) de temperatura (TEMPERATURE).
5. Para verificar o cambiar el tiempo de cocción, presione el botón (▲) o (▼) del minutero (TIMER).
6. Para cocinar, presione el botón de encendido/apagado (START/STOP).
7. El horno comienza a calentarse, la pantalla digital parpadea hasta que la temperatura seleccionada sea alcanzada; el horno emitirá un sonido por 3 veces, y entonces el temporizador se iniciará.
8. Una vez que termine el ciclo de cocción, el horno emite un sonido y se apaga.

**FUNCIÓN PARA HORNEAR POR CONVECCIÓN**
Esta función utiliza un ventilador interno para distribuir el calor uniformemente. Para usar esta función, siga las instrucciones indicadas en la sección de FUNCIÓN PARA HORNEAR, except en el paso 2, gire el control selector de la función de cocción a la posición de hornear por convección (CONVECTION BAKE).
**Nota:** Asegúrese de supervisar el tiempo de cocción ya que ciertos alimentos se cocinarán más rápido de lo anticipado.

**FUNCIÓN PARA ASAR**
**Temperatura programada:** 450°F
**Tiempo programado:** 20 minutos
**Posición recomendada para la parrilla:** ranura superior
1. Gire el control selector de la función de cocción a la posición de asar (BROIL).
2. La pantalla digital muestra la temperatura programada de 450˚F. Para cambiar la temperatura, presione el botón (▲) o (▼) de temperatura (TEMPERATURE).
3. Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón (▲) o (▼) del minutero (TIMER).
4. Coloque los alimentos sobre la parrilla de asar e inserte esta en la bandeja para hornear. Introduzca en el horno en la ranura bandeja superior.
5. Asegúrese de que haya por lo menos 1.5" (3.81 cm) entre la superficie de los alimentos y los elementos de calor superiores.
6. Cierre la puerta del horno.
7. Para empezar a cocinar, presione el botón de encendido/apagado (START/STOP).
8. Al finalizar el ciclo de cocción, el horno emite un sonido y se apaga.
Nota: En este modo de cocción, solo funcionan los elementos de calor superiores.

**PARA TOSTAR PAN Y BAGELS**
**Nivel programado:** 4 (grado de tostado medio)
**Posición recomendada para la parrilla:** ranura inferior
La temperatura y el tiempo del horno vienen programados para un grado de tostado mediano (número 4). Se recomienda usar este nivel para el primer ciclo de tostado y luego ajustar el control a su gusto.
**Nota:** La función de BAGEL tuesta el lado cortado del bagel mientras que lo calienta ligeramente por fuera. En este modo de BAGEL, solo funcionan los elementos de calor superiores. Coloque los bagels con el lado cortado hacia arriba.
1. No es necesario precalentar el horno.
2. Coloque las rebanadas de pan o las mitades de bagels (lado cortado hacia arriba) en la parrilla corrediza.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Gire el control selector de la función de cocción a la posición de tostar (TOAST) o bagel (BAGEL).
5. La luz indicadora de funcionamiento parpadea y el número 4 aparece en la pantalla digital.
6. Para cambiar el grado de tostado, presione el botón (▲) o (▼) de temperatura (TEMPERATURE).
7. Presione el botón de encendido/apagado (START/STOP) para iniciar el ciclo de tostado.
8. Al finalizar el ciclo de tostado, el horno emite un sonido y se apaga.
**Consejo para ciclos múltiples de tostado:** Para obtener los mejores resultados al hacer tandas consecutivas de tostadas, permita que el horno se enfríe brevemente entre cada ciclo de tostado.

**FUNCIÓN PARA RECALENTAR**
**Temperatura programada:** 325˚ F
1. Gire el control selector de la función de cocción a la posición de recalentar (REHEAT).
2. La temperatura programada de 325˚ F aparece en la pantalla digital. Para cambiar la temperatura, presione el botón (▲) o (▼) de temperatura (symbol).
3. Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón (▲) o (▼) del minutero (TIMER).
4. Cierre la puerta del horno.
5. Para empezar a cocinar, presione el botón de encendido/apagado (START/STOP).
6. Al finalizar el ciclo de cocción, el horno emite un sonido y se apaga.

**FUNCIÓN PARA CALENTAR**
**Temperatura programada:** 175˚ F
Utilice esta función para mantener caliente por un tiempo las comidas ya cocinadas.
1. Gire el control selector de la función de cocción a la posición de calentar (KEEP WARM).
2. La temperatura programada de 175˚ F aparece en la pantalla digital. Para cambiar la temperatura, presione el botón (▲) o (▼) de temperatura (symbol).
3. Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón (▲) o (▼) del minutero (TIMER).
4. Cierre la puerta del horno.
5. Para empezar a calentar los alimentos, presione el botón de encendido/apagado (START/STOP).
6. Al finalizar el ciclo de calentamiento, el horno emite un sonido y se apaga.

**FUNCIÓN PARA COCINAR EN EL ASADOR**
Cómo colocar los alimentos en la barra del asador
1. Inserte el extremo puntiagudo de la barra del asador a través de uno de los tenedores de soporte, con los extremos puntiagudos del tenedor orientados hacia el centro de la barra del asador. Deslice el tenedor hacia el extremo cuadrado de la barra. Apriete el tornillo mariposa.
2. Inserte la barra del asador en el centro del alimento a cocinar hasta que quede bien segura dentro del alimento.
3. Deslice el segundo tenedor sobre el extremo puntiagudo de la barra del asador con los extremos puntiagudos orientados hacia el alimento. Continúe hasta que los tenedores queden bien seguros dentro del alimento. Apriete el tornillo mariposa.
4. Verifique que el alimento esté centrado en la barra del asador, colocando el extremo puntiagudo de la barra en el agujero localizado en la pared derecha del horno. Descanse el extremo cuadrado de la barra sobre el soporte en la pared izquierda del horno.
5. **Importante:** Inserte la bandeja para hornear, cubierta con papel de aluminio, en la ranura más baja para que la grasa y los jugos caigan en la bandeja.

**PARA CONCINAR EN EL ASADOR**
1. Gire el control selector de la función de cocción a la posición de asador (ROTISSERIE).
2. Para seleccionar la temperatura deseada, presione el botón (▲) o (▼) (TEMPERATURE). Para seleccionar el tiempo de cocción, presione el botón (▲) o (▼) (TIMER).
3. Cuando el ciclo de asado haya terminado, retire la barra del asador. Posicione los ganchos del mango del asador debajo de las muescas localizadas en ambos lados de la barra. Levante el lado izquierdo de la barra primero. Luego tire del lado derecho de la barra para sacarla del agujero en la pared derecha del horno. Cuidadosamente, retire el alimento del horno.
4. Afloje los tonillos mariposa y retire el alimento de la barra.
**Nota:** Siempre tenga mucho cuidado al retirar la barra del asador, la parrilla corredizo o la bandeja para hornear. Siempre utilice el mango del asador con guantes protectores de cocina.
**Nota:** En este modo de cocción, solo funcionan los elementos de calor superiores.

**GUÍA PARA COCINAR EN ASADOR**

| ALIMENTO | PESO MÁXIMO | TEMPERATURA | TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN | TEMPERA-TURA INTERNA |
|---|---|---|---|---|
| Pollo | 3½ lbs. | 350˚ F | 1 hora y ½ | 180˚ F |
| Asado de carne | de 3 a 5 lbs. | 325˚ F | de 1½ a 2 horas | 160˚ F |

| ALIMENTO | PESO MÁXIMO | TEMPERATURA | TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN | TEMPERA-TURA INTERNA |
|---|---|---|---|---|
| Asado de res | de 3 a 5 lbs. | 325˚F | de 1½ a 2 horas | 160˚F para término medio |
| Lomo de cerdo con o sin hueso | de 2½ a 4 lbs. | 325˚F | de 1½ a 2 horas | 160˚F |
| Costillas tiernas | de 2 a 3 lb | 325˚F | 1½ a 2 horas | 160˚F |

**Consejos prácticos para concinar en el asador**
- Tamaño máximo recomendado de los alimentos para asar: Pollo de 3½ lbs.; asado de carne de 4 lbs.
- Usar hilo de cocinar para atar las alas y piernas al pollo.
- El atar la carne y el cerdo en intervalos de 1½ pulgada de espacio y a lo largo, permite una forma más nítida y compacta al cocinar dichos alimentos en el asador.
- Comenzar con un horno frío.
- Una vez que la barra del asador esté posicionada en su lugar, permita que el alimento gire una vuelta completa para asegurarse que esté bien centrado.

## ¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas a su producto, llame al número 800 apropiado que se encuentra en la cubierta de este manual. Por favor **NO** devuelva el producto al lugar donde lo compró. Además, favor de **NO** enviar el producto por correos al fabricante, ni lo lleve a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web mencionado en la cubierta de este manual.

**DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA**
**(Solo aplica en los Estados Unidos y el Canadá)**

**¿Qué cubre la garantía?**
- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra; sin embargo, Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

**¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?**
- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras tenga una prueba constant de tal compra.

**¿Qué haremos para ayudarle?**
- Proveer un producto similar de reemplazo que sea nuevo o restaurado en la fábrica.

**¿Cómo se puede obtener servicio?**
- Conserve el recibo original de compra.
- Visite el sitio web de servicio www.prodprotect.com/applica o llame gratis al 1-800-231-9786 para servicio en general bajo garantía.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame al 1-800-738-0245.

**¿Que no cubre su garantía?**
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (Por favor tome en cuenta que algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños y perjuicios indirectos o incidentales, así que es posible que esta limitación no sea pertinente a usted.)

**¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?**
- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de un estado a otro o de una región a otra

**Prière de lire et de conserver ce guide d'utilisation et d'entretien.**

# RÈGLES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes:
- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus près pour la vérification, la réparation ou le réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique, ou à proximité, ni dans un four chaud.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Toujours fixer la fiche à l'appareil d'abord, puis brancher le cordon dans la prise de courant. Pour débrancher l'appareil, d'abord mettre les sélecteurs de cuisson/rôtissage et le bouton de grillage/minuterie en position d'arrêt (OFF), puis retirer la fiche de la prise de courant murale.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de retirer le plateau ou d'éliminer la graisse chaude.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons à récurer abrasifs. Des particules pourraient se détacher du tampon et toucher les parties électriques, entraînant un risque de choc électrique.
- Ne pas introduire dans le grille-pain four des aliments trop volumineux ni des ustensiles, car ils pourraient provoquer un incendie ou un choc électrique.
- Un incendie pourrait se déclencher si le grille-pain four est couvert ou s'il touche une matière inflammable comme des rideaux, draperies, murs, etc. pendant qu'il fonctionne. Ne rien déposer sur l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Faire preuve d'une grande prudence lors de l'utilisation de contenants autres qu'en métal ou en verre.
- Ne pas ranger d'articles, autres que les accessoires recommandés par le fabricant, dans le four lorsqu'il n'est pas en fonction.
- Ne pas mettre dans le four : papier, carton, plastique et autres matériaux de même type.
- Ne pas recouvrir de papier d'aluminium le plateau à miettes ou une quelconque autre partie du four. Cela causerait une surchauffe du four.

# CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

**Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.**

## FICHE DE MISE À LA TERRE

Aux fins de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche de mise à la terre qui ne s'insère que dans une prise à trois fentes. Ne pas tenter de contourner ce dispositif de sécurité. La connexion inappropriée du conducteur de mise à la terre peut causer des chocs électriques. En cas de doutes sur la mise à la terre adéquate de la prise, consulter un électricien qualifié.

## VIS INVIOLABLE

**Avertissement : L'appareil est doté d'une vis inviolable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne pas tenter de retirer le boîtier externe. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées par un technicien autorisé seulement.**

## CORDON D'ALIMENTATION

a) Un cordon d'alimentation court (ou amovible) est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmêle ou fasse trébucher.
b) Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges peuvent être utilisés avec prudence.
c) Si vous utilisez un cordon d'alimentation amovible long ou une rallonge :
   1) Le calibre indiqué du cordon électrique amovible ou de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil.
   2) Si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec 3 broches.
   3) Le cordon électrique long doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

Remarque : Si le cordon est endommagé, le faire remplacer par un technicien qualifié.

## UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.




# ATTENTION

**LE FOUR DEVIENT CHAUD LORSQU'IL EST EN MARCHE. TOUJOURS UTILISER DES MITAINES DE CUISINE OU DES POIGNÉES POUR TOUCHER LES SURFACES EXTÉRIEURES OU INTÉRIEURES DU FOUR.**

**Mise en garde : Ne pas laisser le four sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Il est possible que les aliments s'enflamment. Si cette situation se produit, débrancher l'appareil, mais NE PAS ouvrir la porte. Pour réduire les risques d'incendie, veiller à conserver l'intérieur du four propre et exempt de résidus d'aliments, d'huile, de graisse et de toute autre matière combustible.**

**Mise en garde : Un incendie pourrait se déclencher si le grille-pain four est couvert ou s'il touche une matière inflammable comme des rideaux, draperies, murs, etc. pendant qu'il fonctionne et lorsqu'il est encore chaud. Ne placez aucune des matières suivantes dans le four ni sur le dessus du four et ne les mettez pas en contact avec les côtés ou le dessous du four : papier, carton, emballage plastique et autre matériau semblable.**

**POUR COMMENCER**
- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- Choisir un endroit où placer l'appareil en laissant suffisamment d'espace entre l'arrière de l'appareil et le mur pour favoriser la circulation de la chaleur, sans endommager les armoires et les murs.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant.

**RENSEIGNEMENTS UTILES SUR LE FOUR**
- Le four devient chaud. Lorsque l'appareil est en marche, toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour toucher les surfaces extérieures et intérieures du four.
- Durant les premières minutes d'utilisation, vous remarquerez peut-être de la fumée et une légère odeur. Cela est tout à fait normal et ne doit pas vous inquiéter.
- Un délai de 2 minutes est accordé entre la sélection des fonctions et le réglage de la température et du temps de cuisson. Si la sélection et le réglage ne sont pas effectués dans le délai imparti, le four entre en mode veille, et les sélections doivent être exécutées de nouveau. Si cela se produit, appuyer sur n'importe quelle touche pour réactiver l'appareil.
- Une fois la température programmée atteinte, vous pouvez modifier le temps de cuisson et la température ou le temps de cuisson en tout temps pendant la cuisson.
- La température et le temps de cuisson sont préprogrammés pour une intensité de grillage moyenne (réglage 4). Utiliser ce réglage la première fois, puis modifier l'intensité pour obtenir un grillage plus ou moins foncé, selon votre préférence.
- Qu'est-ce que la cuisson par convection? Le four à convection répartit la chaleur uniformément à l'aide d'un ventilateur interne, procurant une circulation d'air continuelle autour des aliments; les aliments cuisent plus uniformément et, dans certains cas, plus rapidement.

**POSITIONS DES GRILLES COULISSANTES**
Les grilles coulissantes peuvent être utilisées à 2 positions. Il y a une rainure supérieure (rôtissage seulement) et une rainure inférieure.

**UTILISATION DU FOUR**
1. Pour remplacer les degrés F par les degrés C, presser et maintenir enfoncés les deux boutons de réglage de la température pendant 3 secondes.
2. Pour afficher la température programmée après la sélection d'une fonction : appuyer sur les boutons de réglage de la TEMPÉRATURE (▲) ou (▼). Pour modifier la température, appuyer sur les boutons de réglage de la TEMPÉRATURE (▲) ou (▼).

**Remarque:**
- Appuyer sur le bouton pour modifier la température de 5 degrés à la fois.
- Maintenir le bouton enfoncé pour modifier le réglage plus rapidement.
- La température minimale est de 65 °C (150 °F).
- La température maximale est de 232 °C (450 °F).

3. Pour afficher le temps de cuisson préprogrammé : appuyer sur les boutons de réglage de la MINUTERIE (▲) ou (▼). Pour modifier le temps de cuisson, appuyer sur les boutons de réglage de la MINUTERIE (▲) ou (▼).

**Remarque:**
- Appuyer sur le bouton vers le haut ou vers le bas pour modifier le temps de cuisson de 1 minute à la fois.
- Maintenir le bouton enfoncé pour modifier le réglage plus rapidement.
- Le temps de cuisson minimal est de 1 minute.
- Le temps de cuisson maximal est de 2 heures.

4. Pour régler le temps de cuisson à plus de 2 heures, sélectionner l'option STAY ON en pressant le bouton de réglage de la MINUTERIE (▼) jusqu'à ce que le symbole STAY ON apparaisse dans la partie droite de l'afficheur numérique.
5. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson. Le four commence à chauffer et l'afficheur clignotera jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Le four émettra 3 bips.
6. Pour afficher le temps de cuisson ou la température pendant l'utilisation, appuyer sur les boutons (▲) ou (▼) ou (TEMP).
7. À la fin du cycle de cuisson, le four s'éteint et émet 2 bips.
8. Si l'option STAY ON est utilisée, éteindre le four à la fin du cycle de cuisson.
9. Vous pouvez modifier le temps de cuisson ou la température en tout temps pendant la cuisson.
10. Vous pouvez mettre fin au cycle de cuisson en tout temps en appuyant sur le bouton START/STOP (marche/arrêt).

**Remarque:** Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.
**Remarque:** Laisser au moins 3,81 cm (1,5 po) entre les aliments et les éléments chauffants du haut.

**FONCTION DE CUISSON**
**Température préprogrammée:** 176 °C (350 °F)
**Temps de cuisson préprogrammé:** 30 minutes
**Position de la grille recommandée:** rainure inférieure
Ce mode est idéal pour cuisiner des casseroles, des tartes fraîches ou congelées et pour le rôtissage de la viande ou de la volaille.
1. Placer la grille dans la rainure inférieure.
2. Régler le sélecteur de fonction à BAKE (CUISSON).
3. Dès que le voyant lumineux clignote, VOUS DISPOSEZ DE 2 MINUTES POUR FAIRE VOTRE CHOIX.
4. La température préprogrammée clignote à l'afficheur numérique. Pour modifier la température, appuyer sur les boutons de réglage de la TEMPÉRATURE (▲) ou (▼).
5. Pour afficher ou modifier le temps de cuisson, appuyer sur les boutons de réglage de la MINUTERIE (▲) ou (▼).
6. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
7. Le four commence à chauffer; l'afficheur clignotera jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Le four émettra 3 bips, puis la minuterie commence.
8. À la fin du cycle de cuisson, le four émet un bip et s'éteint.

**FONCTION DE CUISSON PAR CONVECTION**
Pour cette fonction, le four utilise un ventilateur interne pour diffuser la chaleur de façon uniforme. Suivre les instructions de la section FONCTION DE CUISSON ci-dessus, mais régler le sélecteur de fonction à CONVECTION BAKE (CUISSON PAR CONVECTION) à l'étape 2.
**Remarque:** Certains aliments cuiront plus rapidement que prévu en mode de cuisson par convection; vérifier le temps de cuisson.

**FONCTION DE RÔTISSAGE**
**Température préprogrammée:** 232 ˚C (450 ˚F)
**Temps de cuisson préprogrammé :** 20 minutes
**Position de la grille:** rainure supérieure
1. Régler le sélecteur de fonction à BROIL (RÔTISSAGE).
2. L'afficheur numérique indique la température préprogrammée 232 ˚C (450 ˚F). Pour modifier la température, appuyer sur les boutons de réglage de la température (▲) ou (▼).
3. Pour modifier le temps de cuisson, appuyer sur les boutons de réglage de la MINUTERIE (▲) ou (▼).
4. Déposer l'aliment sur la grille insérée dans la lèchefrite. Placer la lèchefrite à l'intérieur du four dans la fente panier supérieur
5. Laisser au moins 3,81 cm (1,5 po) entre les aliments et les éléments chauffants du haut.
6. Fermer la porte du four.
7. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
8. À la fin du cycle de cuisson, le four émet un bip et s'éteint.

**Remarque:** En mode de rôtissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

**GRILLAGE DE PAIN ET DE BAGELS**
**Réglage préprogrammé:** 4 (moyen)
**Position de la grille recommandée:** rainure inférieure
La température et le temps de cuisson sont préprogrammés pour une intensité de grillage moyenne (réglage 4). Il est recommandé d'utiliser ce réglage au premier cycle, puis de modifier l'intensité pour obtenir un grillage plus ou moins foncé, selon votre préférence.
**Remarque:** La fonction de grillage BAGEL permet de griller le côté coupé et de réchauffer légèrement l'autre côté. En mode BAGEL, seuls les éléments du haut fonctionnent. Déposer les bagels, le côté coupé vers le haut.
1. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
2. Placer les tranches de pain ou les moitiés de bagel (le côté coupé vers le haut) sur la grille coulissante.
3. Fermer la porte du four.
4. Régler le sélecteur de fonction à TOAST (GRILLAGE) OU BAGEL.
5. Le témoin de fonctionnement commence à clignoter et l'afficheur numérique indique « 4 ».
6. Pour modifier l'intensité de grillage, appuyer sur les boutons de réglage TEMPÉRATURE / GRILLAGE (▲) ou (▼).
7. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le grillage.
8. À la fin du cycle de cuisson, le four émet un bip et s'éteint.

**Conseils pour les cycles de grillage consécutifs:** Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous procédez à des cycles de grillage consécutifs, laisser l'appareil refroidir brièvement entre chaque cycle de grillage.

**FONCTION DE RÉCHAUFFAGE**
Température préprogrammée : 162 ˚C (325 ˚F)
1. Régler le sélecteur de fonction à REHEAT (RÉCHAUFFAGE).
2. L'afficheur numérique indique la température préprogrammée 162 ˚C (325 ˚F). Pour modifier la température, appuyer sur les boutons de réglage de la TEMPÉRATURE (▲) ou (▼).
3. Pour modifier le temps de cuisson, appuyer sur les boutons de réglage de la MINUTERIE (▲) ou (▼).
4. Fermer la porte du four.
5. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
6. À la fin du cycle de cuisson, le four émet un bip et s'éteint.

**FONCTION DE RÉCHAUD**
**Température préprogrammée:** 80 ˚C (175 ˚F)
Utiliser cette fonction pour garder les aliments au chaud pendant une certaine période après la cuisson.
1. Régler le sélecteur de fonction à KEEP WARM (RÉCHAUD).
2. L'afficheur numérique indique la température préprogrammée 80 ˚C (175 ˚F). Pour modifier la température, appuyer sur les boutons de réglage de la TEMPÉRATURE (▲) ou (▼).
3. Pour modifier le temps de cuisson, appuyer sur les boutons de réglage de la MINUTERIE (▲) ou (▼).
4. Fermer la porte du four.
5. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
6. À la fin du cycle de cuisson, le four émet un bip et s'éteint.

**FONCTION DE RÔTISSOIRE**
**Placer les aliments sur la grille de rôtissoire**
1. Insérer l'extrémité pointue de la broche dans l'une des fourchettes, les extrémités pointues de la fourchette orientées vers le centre de la broche. Glisser la fourchette vers l'extrémité carrée de la broche. Serrer l'écrou à oreilles.
2. Insérer la broche au centre de l'aliment jusqu'à ce que la fourchette tienne solidement l'aliment.
3. Glisser la deuxième fourchette sur l'extrémité pointue de la broche, les extrémités pointues orientées vers l'aliment. Continuer jusqu'à ce que la fourchette tienne solidement l'aliment. Serrer l'écrou à oreilles.
4. S'assurer que la broche est bien centrée dans l'aliment en plaçant l'extrémité pointue de la broche dans la prise d'entraînement située sur la paroi droite du four. Déposer l'extrémité carrée de la broche sur le support situé sur la paroi gauche du four.
5. **Important:** Insérer la plaque de cuisson enrobée de papier d'aluminium à la position la plus basse pour recueillir les graisses qui s'égouttent de la broche.

**UTILISATION DE LA FONCTION DE RÔTISSOIRE**
1. Régler le sélecteur de fonction de cuisson à ROTISSERIE.
2. Régler le sélecteur de température à la position de cuisson désirée.
3. À la fin du rôtissage, retirer la broche en plaçant les crochets de la poignée de la rôtissoire sous les rainures de chaque côté de la broche. Lever le côté gauche d'abord. Ensuite, retirer de la prise l'extrémité droite de la broche. Retirer délicatement le rôti du four.
4. Desserrer les écrous à oreilles, retirer les brochettes et retirer la viande de la broche.

**REMARQUE:** Toujours faire preuve de grande prudence au moment de retirer la broche ou la grille coulissante/plateau d'égouttage du four. Toujours utiliser la poignée de la rôtissoire avec des gants de cuisine.
**Remarque:** En mode Rôtissoire, seuls les éléments du haut fonctionnent.

**GUIDE DE CUISSON À LA RÔTISSOIRE**

| ALIMENTO | POIDS MAXIMAL | TEMPÉRATURE DE CUISSON | TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF | TEMPÉRATURE INTERNE |
|---|---|---|---|---|
| Poulet | 1,5 kg (3,5 lb) | 175 ˚C (350 ˚F) | 1,5 h | 82 ˚C (180 ˚F) |
| Noix de ronde | 1,5 à 2,5 kg (3 à 5 lb) | 175 ˚C (325 ˚F) | 1,5 à 2 h | 70 ˚C (160 ˚F) |
| Rôti de ronde | 1,5 à 2,5 kg (3 à 5 lb) | 175 ˚C (325 ˚F) | 1,5 à 2 h | 70 ˚C (160 ˚F) (à point) |
| Longe de porc désos-sée/non désossée | 1,2 à 2 kg (2,5 à 4 lb) | 175 ˚C (325 ˚F) | 1,5 à 2 h | 70 ˚C (160 ˚F) |
| Côtes levées de dos | de 2 a 3 lb | 1 à 1,5 kg (2 à 3 lb) | 1,5 à 2 h | 70 ˚C (160 ˚F) |

**Conseils rapides pour la cuisson à la rôtisserie :**
- Poids MAXIMAL des aliments à cuire à la rôtissoire : 1,5 kg (3,5 lb) pour de la volaille, 1,8 kg (4 lb) pour un rôti.
- Brider les ailes et les pattes de la volaille à l'aide de ficelle.
- Ficeler les morceaux de bœuf ou de porc, à des intervalles de 3,8 cm (1,5 po), puis les entourer de ficelle sur la longueur pour obtenir un rôti de forme compacte à cuire à la rôtissoire.
- Commencer la cuisson dans un four froid.
- Une fois la broche en place, vérifier si l'aliment est bien centré en laissant la rôtissoire faire un tour complet avant le début de la cuisson.

## BESOIN D'AIDE?

Pour faire entretenir ou réparer l'appareil, ou pour toute question concernant votre bouilloire, appeler au numéro 1 800 approprié qui figure sur la page couverture du présent guide. Prière de **NE PAS** retourner l'appareil à l'endroit où il a été acheté. De plus, prière de **NE PAS** envoyer l'appareil par la poste au fabricant, ni l'apporter à un centre de service. Vous pouvez aussi consulter le site Web indiqué sur la page couverture du présent guide.

**Garantie limitée de deux ans**
**(Valable seulement au Canada et aux États-Unis)**

**Que couvre la garantie?**
- La garantie couvre tout défaut de matériaux et de fabrication. Toutefois, la responsabilité de Applica ne dépassera pas le prix d'achat du produit.

**Quelle est la période de garantie?**
- Deux ans à compter de la date d'achat originale, preuve d'achat à l'appui.

**Comment nous vous aiderons?**
- Nous vous fournirons un appareil de rechange raisonnablement similaire, qui sera soit neuf, soit remis à neuf en usine.

**Comment vous pouvez obtenir du service?**
- Conserver votre reçu comme preuve d'achat.
- Visiter notre site Web de service en ligne au www.prodprotect.com/applica, ou appeler à notre numéro sans frais, 1 800 231-9786, pour obtenir du service général sous garantie.
- Si vous avez besoin de pièces ou d'accessoires, veuillez appeler au 1 800 738-0245.

**Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie?**
- Les dommages attribuables à l'usage commercial.
- Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, à l'abus ou à la négligence.
- Les appareils qui ont été modifiés de quelque façon que ce soit.
- Les produits utilisés ou réparés à l'extérieur du pays d'achat.
- Les pièces en verre et les accessoires qui sont emballés avec l'appareil.
- Les coûts de manutention et d'expédition liés au remplacement de l'appareil.
- Les dommages indirects ou accessoires (il est toutefois à noter que certains États interdisent l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, de sorte que cette restriction pourrait ne pas s'appliquer à vous).

**Que stipule la législation d'État relativement à cette garantie?**
- Cette garantie vous confère des droits spécifiques. Vous pourriez aussi avoir d'autres droits, qui peuvent varier selon l'État et la province.



Made and Printed in People's Republic of China
Fabricado e Impreso en la República Popular de China
Fabriqué et Imprimé en République populaire de Chine.






2013-3-5-21 E/S/F
T22-xxxxxxxx

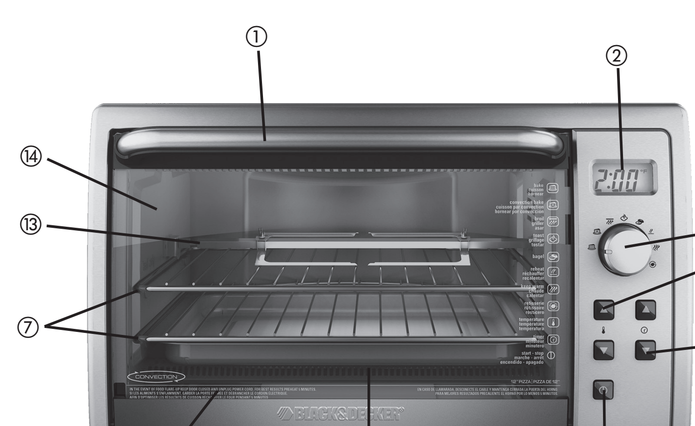
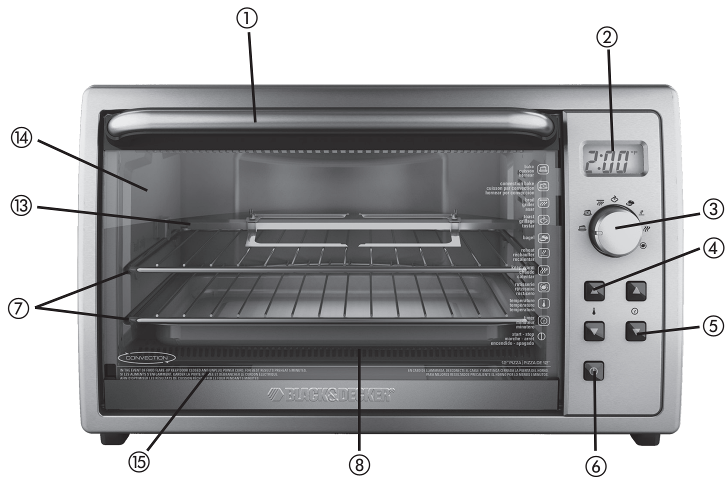
# BLACK&DECKER®

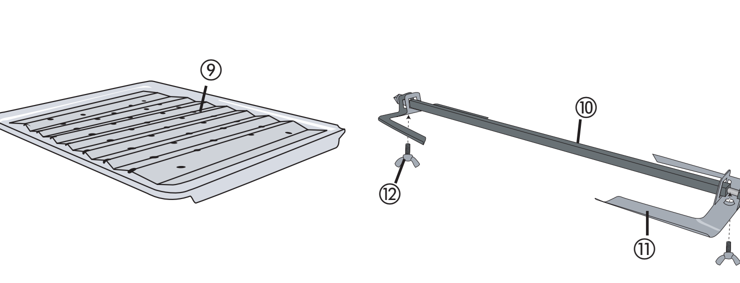
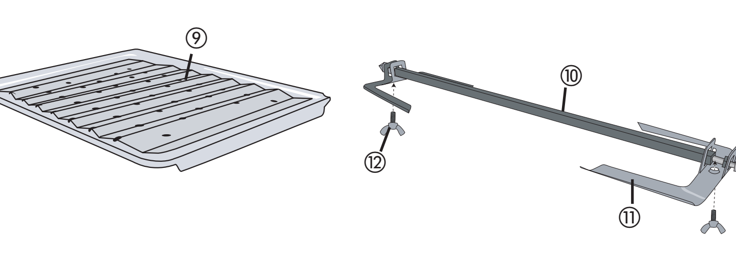
Model/Modelo/Modèle: TO4211SKT

**Customer Care Line:** 1-800-231-9786
For online customer service: www.prodprotect.com/applica

**Línea de Atención del Cliente:** 1-800-231-9786
Para servicio al cliente en línea: www.prodprotect.com/applica

**Ligne Service à la Clientèle**: 1-800-231-9786
Pour le service à la clientèle en ligne: www.prodprotect.com/applica


## ROTISSERIE CONVECTION COUNTERTOP OVEN

**Product may vary slightly from what is illustrated.**

1. Door handle
2. On indicator light
†3. Cooking Function control knob (Part no. TO4211-01)
†4. Temperature/Toast Shade controls (Part no. TO4211-02)
5. Timer controls
6. Start/Cancel button
†7. Dual Position Slide racks (Part no. TO4211-03)
†8. Bake pans (Part no. TO4211-04)
†9. Broil rack (Part no. TO4211-05)
†10. Rotisserie spit (Part no. TO4211-06)
†11. Forks (Part no. TO4211-07)
†12. Wing nuts (Part no. TO4211-08)
†13. Rotisserie handle (Part no. TO4211-09)
14. Easy-view glass door
†15. Slide-out crumb tray (Part no. TO4211-10)

**Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

## HORNO ASADOR DE CONVECCIÓN PARA MOSTRADOR

**El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.**

1. Asa de la puerta
2. Luz indicadora de encendido
†3. Control selector de la función de cocción (Pieza no. TO4211-01)
†4. Botones de control de temperatura/grado de tostado (Pieza no. TO4211-02)
5. Botón de control del minutero
6. Botón de encendido / apagado
†7. 2 posiciones para las parrillas corredizas (Pieza no. TO4211-03)
†8. Bandeja para hornear (Pieza no. TO4211-04)
†9. Parrilla para asar (Pieza no. TO4211-05)
†10. Barra del asador (Pieza no. TO4211-06)
†11. Tenedores de soporte (Pieza no. TO4211-07)
†12. Tornillos mariposa (Pieza no. TO4211-08)
†13. Mango del asador (Pieza no. TO4211-09)
14. Puerta de vidrio transparente
†15. Bandeja de residuos deslizante (Pieza no. TO4211-10)

**Nota:** † indica piezas reemplazables / removibles por el consumidor

## FOUR À CONVECTION POUR LE COMPTOIR AVEC RÔTISSOIRE

**Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.**

1. Poignée de la porte
2. Témoin de fonctionnement
†3. Sélecteur de fonction de cuisson (pièce n° TO4211-01)
†4. Sélecteurs du degré de grillage / de température (pièce n° TO4211-02)
5. Boutons de la minuterie
6. Bouton de démarrage / d'annulation
†7. Grilles coulissantes à deux positions (pièce n° TO4211-03)
†8. Plaques de cuisson (pièce n° TO4211-04)
†9. Grille de lèchefrite (pièce n° TO4211-05)
†10. Broche de rôtissoire (pièce n° TO4211-06)
†11. Fourchettes (pièce n° TO4211-07)
†12. Écrous à oreilles (pièce n° TO4211-08)
†13. Poignée de la rôtissoire (pièce n° TO4211-09)
14. Porte transparente en verre
†15. Plateau à miettes coulissant (pièce n° TO4211-10)

**Nota:** Le symbole † indique une pièce amovible/remplaçable par l'utilisateur